

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2550)

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร
 หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 140 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชา และกลุ่มวิชา
 ดังนี้

โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปเรียนไม่น้อยกว่า		33	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา	เรียนไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ		97	หน่วยกิต
- บังคับ		87	หน่วยกิต
- เลือก		10	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี		10	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ		97	หน่วยกิต
บังคับ เรียน		87	หน่วยกิต
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	2(1-2-3)	
3561101	องค์กรและการจัดการ	3(3-0-6)	
4011301	ฟิสิกส์ทั่วไป 1	3(2-2-5)	
4021001	เคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)	
4021002	เคมีอินทรีย์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)	
4022001	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)	
4022002	ชีวเคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)	
4022003	เคมีวิเคราะห์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)	
4032602	จุลชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3-6)	

4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3(3-0-6)
4111101	หลักสถิติ	3(3-0-6)
5071401	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3(2-3-6)
5072305	การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-6)
5072306	การจัดการและบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-6)
5072308	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-6)
5073201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-3-6)
5073301	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
5073302	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	2(1-2-3)
5073403	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-6)
5073306	การวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)
5073501	วิศวกรรมอาหาร 1	3(2-3-6)
5073601	อาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)
5073701	เคมีอาหาร	3(2-3-6)
5073702	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
5073801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(90)
5074303	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-4)
5074501	วิศวกรรมอาหาร 2	3(2-3-6)
5074801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพห้องปฏิบัติการ	2(120)
5074802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร	3(230)
5074901	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(1-0-2)
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)

เลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
1551101	การฟังและการพูด 1		2(1-2-3)
1553609	ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ		2(2-0-4)
5003104	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว		2(1-3-4)
5072301	การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร		3(2-2-5)
5072403	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์		3(2-3-6)
5072407	เทคโนโลยีขนมอบ		3(2-3-6)
5072409	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์		3(2-3-6)
5072410	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์		3(2-3-6)

5073101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
5073202	เทคโนโลยีการหมัก	3(2-3-6)
5073305	พิษวิทยาทางอาหาร	3(2-3-6)
5074201	การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-6)
5074304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
5074306	สารเจือปนในอาหาร	3(3-0-6)
5074401	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-6)
5074402	เทคโนโลยีน้ำมันและไขมัน	3(2-3-6)
5074403	เทคโนโลยีน้ำตาล	3(2-3-6)
5074404	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-6)
5074405	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์	3(2-3-6)
5074406	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	2(1-3-4)
5074407	เทคโนโลยีขนมหวาน	2(1-3-4)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

เรียนไม่น้อยกว่า

10

หน่วยกิต

เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้